vinetur

Los mejores planes gastronómicos de Madrid y sus alrededores para esta primavera

La primavera llega acompañada de las mejores propuestas gastronómicas, tanto en el corazón de Madrid como en sus alrededores

lunes 4 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALEJANDRO



Casa Vega

El proyecto hermano de Casa Salesas en pleno barrio de salamanca se presenta como un bistró contemporáneo y sofisticado, abierto al público para ofrecer una experiencia gastronómica única en Madrid. Con un diseño exclusivo firmado por Lázaro Rosa-Violán, el restaurante fusiona tradición y modernidad en su propuesta culinaria, con platos como la Tortilla de Patata Salesas, el Bikini de Pastrami Ibérico y Trufa o los Rigatoni al Vodka. Bajo la dirección del chef David Rodríguez, Casa Vega selecciona materias primas de máxima calidad, creando una oferta gastronómica para disfrutar en cualquier momento del día. Este nuevo espacio no solo es un restaurante, sino una puerta de entrada al vibrante universo de Vega Members Club, donde la gastronomía, el diseño y la vida social se unen en una atmósfera cálida y acogedora.

Dirección: C/ Lagasca, 88, Madrid

Web de reservas: https://vegamembers.club/casavega/

La Mar Madrid x OREMUS



La Mar Madrid y Oremus, la bodega húngara de TEMPOS Vega Sicilia, lanzan "A Mar Abierto", un menú de edición limitada que rompe las reglas del maridaje entre la gastronomía peruana y los vinos de Tokaj. Disponible desde el 16 de abril hasta el 16 de junio por 130€, este maridaje exclusivo lleva al comensal en un viaje culinario que comienza con un innovador 3 puttonyos Sour y avanza a través de olas de sabores que exploran la frescura de cebiches y tiraditos, hasta platos más profundos como el pulpo, las vieiras o la parpatana. Los vinos de Oremus, como el Oremus Aszú 5 Puttonyos 2019 y el elegante Mandolás Furmint Sec, no solo acompañan, sino que potencian cada plato, creando una experiencia sensorial sin precedentes. Esta colaboración única también dará lugar a una carta de vinos por copas, ampliando las posibilidades de maridaje con otras bodegas del grupo.

Dirección: Av. del General Perón, 36, Madrid

Web de reservas: https://lamarcebicheria.com

Galería Canalejas



Galería Canalejas suma la excelencia de Hofmann a su propuesta de lujo 360º El icono del lujo madrileño refuerza su posición como el "Place to Be" de la capital con la apertura del primer espacio de Hofmann fuera de Barcelona. Situado bajo la espectacular luz de su atrio central, este nuevo punto de encuentro invita a los visitantes a disfrutar de una experiencia única que une el patrimonio histórico de la Galería con la alta pastelería artesana de la firma galardonada con una Estrella Michelin.

Dirección: Pl. de Canalejas, 1, Madrid

Bodegas Emilio Moro



Bodegas Emilio Moro invita a descubrir los Secretos de El Bierzo con una experiencia enoturística exclusiva. En esta visita, recorrerás el viñedo de El Perdigón, un lugar único que revela la belleza natural de la región, su impresionante orografía y paisajes. Durante el recorrido, conocerás la historia de la bodega y el proceso de elaboración de sus vinos, desde el ciclo de la vid hasta la vendimia. La experiencia se completa con una degustación de vinos de la región, incluyendo los godellos El Zarzal y La Revelia, el

tinto Bestizo y el clásico Malleolus de Ribera del Duero, todo acompañado de un aperitivo con productos locales. Además, podrás disfrutar de una visita enoturística especial que une arte y vino, brindando una experiencia cultural única.

Duración aproximada: 2 horas.

Dirección: Ctra. Molinaseca, 17, Ponferrada, León

Web de reservas: https://www.emiliomoro.com/visitas-y-catas-el-bierzo/

Abadía Retuerta



En el corazón de Abadía Retuerta, Vinoteca se presenta como un espacio gastronómico donde el vino se convierte en protagonista, guiando cada momento de la experiencia. Dirigido por el chef Ramón García, con una destacada trayectoria en cocinas como Mugaritz y Azurmendi, Vinoteca ofrece una propuesta culinaria que fusiona la tradición castellana con una visión contemporánea. Los menús degustación personalizados están diseñados con ingredientes locales y de la huerta propia de la finca, acompañados de

una selección de vinos por copas. Entre las especialidades del chef se encuentran la lubina en salazón, las croquetas de cecina y el canelón de lechazo, mientras que los postres como la crema helada de romero con piñones y miel celebran la riqueza gastronómica de la región.

Dirección: Sardón De Duero, 47340 Valladolid

Web de reserva: https://abadia-retuerta.com/gastronomia/vinoteca/